

LA VILLE DE CHÂTILLON RECRUTE

Agent polyvalent de restauration (F/H)

DÉFINITION DU POSTE

Cadre d'emploi : Adjoint technique

Type d'emploi : Poste permanent à temps complet

POSITION DANS L'ORGANIGRAMME

Direction : Direction Entretien et Restauration

Sous la responsabilité hiérarchique directe : Responsable de la cuisine centrale

RECRUTEMENT ET RÉMUNÉRATION

Rémunération selon conditions statutaires
Recrutement par voie statutaire ou contractuelle

CONDITIONS D'EXERCICE

Horaires spécifiques : 7h / 14h30

Port des EPI obligatoire

S'assurer du bon refroidissement des denrées dans le temps imparti

RELATIONS

• **Relations internes :** Responsable de cuisine, Chef cuisinier, Chef de production, Diététicienne/Qualificatrice

AVANTAGES (*sous conditions)

- Prime annuelle
- Régime indemnitaire
- Complément Indemnitaire Annuel
- Participation employeur aux frais de transport et mutuelles santé et prévoyance labellisées
- Adhésion au C.N.A.S.

MISSIONS DU POSTE

Préparation des denrées froides

Mise en barquettes des plats chauds et répartition

Remplacement agent au foyer Monfort lorsque cela est nécessaire

ACTIVITES PRINCIPALES

- Trancher ou râper les légumes
- Préparer et assaisonner les entrées
- Préparer les desserts
- Découper les fromages si besoin
- Mettre en barquette et peser
- Nettoyer les plans de travail et le matériel
- Barquetter les plats chauds
- Refroidir et contrôler en cellule de refroidissement
- Remplir les documents HACCP
- Tenir informer le chef de cuisine si surplus ou manque de marchandise

PROFIL

Connaissances et compétences techniques requises

- Savoirs de bases (français, mathématiques)
- Travail en équipe
- Sens de l'organisation et du respect des délais
- Connaissance des bases de l'HACCP